



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

1999

Notes de dégustation du Château :

Le terroir du Haut-Brion Blanc est tout proche de celui du Laville Haut-Brion et pourtant le vin en est bien différent. Belle couleur jaune-vert, dense et profonde. La première impression est le gras du vin, sa douceur, son onctuosité provenant de raisins très mûrs des deux cépages sémillon et sauvignon. Comme dans tous les vins de ce style, le sauvignon domine dans la jeunesse du vin pour laisser la place au sémillon qui se révèle plus tard dans la vie de ce dernier. Le vin est complexe, très long en bouche, avec une très grande suavité se terminant sur une note vive et fraîche. Très belle bouteille en perspective.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3495 °C

Pluie : 567 mm

Jours de plus de 30 °C : 19

Vendanges : du 30/08/1999 au 24/09/1999

Notes du millésime

L'avant dernière année de ce millénaire a été marquée par des événements météorologiques exceptionnels. En premier lieu, une éclipse de soleil le 11 août. Puis deux très violentes tempêtes ont secoué le Sud-Ouest, l'une le 7 août, violente et très courte, l'autre encore plus violente le 27 décembre, qui dura du coucher du soleil et durant une bonne partie de la nuit. La violence maximale fut atteinte entre 8 heures et 10 heures du soir. Ce fut catastrophique pour toute la région. Enfin, l'année fut une année chaude en moyenne et sur l'année supérieure de 2° à la normale des 40 dernières années. C'est considérable. Plus généralement, l'année 1999 restera une année de conditions météorologiques brutales.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon